



Die Lebensmittelindustrie

Lehre Lebensmitteltechniker - Informationen für Unternehmen

Stand: 04.02.2021

Sehr geehrtes Unternehmen!

Die arbeitsteilige Produktion von Lebensmitteln stellt an die fachliche Qualifikation der MitarbeiterInnen immer höhere Ansprüche. Fachkräfte benötigen ein breites Spektrum an Kenntnissen und Fertigkeiten, das über die Herstellung von Lebensmitteln hinaus geht (z.B.: Anlagenbedienung, Verpackungstechniken, lebensmittelspezifische Rechtsvorschriften, Hygienevorschriften).

Bestehende Lehrberufe (wie z.B. Konditor, Obst- und Gemüsekonservierer, Fleischverarbeitung) können diese von der arbeitsteiligen und automatisierten Produktion geforderten Qualifikationen nicht mehr zur Gänze abdecken.

All diesen Anforderungen wird der Lebensmitteltechniker gerecht.

Darüber hinaus wird durch das neue Berufsbild eine Lücke für jene Branchen geschlossen, die keinen branchenspezifischen Lehrberuf haben (z.B. Gewürz-, Kaffeemittel-, Speiseöl- und Fett-, Stärkeindustrie).

Ausdrücklich möchten wir festhalten, dass der Lebensmitteltechniker nicht in Konkurrenz zu bestehenden (klassischen) Lehrberufen zu sehen ist, da er andere Ziele und Lehrinhalte verfolgt.

Der neue Lehrberuf soll den Unternehmen die Ausbildung eines lebensmitteltechnischen „Allrounders“ ermöglichen, der die Anforderungen einer modernen Lebensmittelerzeugung produktübergreifend erfüllt.

- [Was kann ein Lebensmitteltechniker?](#)
- [Rechtliche Grundlagen](#)
- [Anrechenbare Lehrzeiten verwandter Lehrberufe](#)
- [Ausbildungsleitfaden](#)
- [Voraussetzungen für Ausbildungsbetriebe](#)
- [Wo findet man Lehrlinge?](#)
- [Wo kann man Lehrstellen ausschreiben?](#)

Was kann ein Lebensmitteltechniker?

1. Verarbeiten und Herstellen von Lebensmitteln unter Anwendung von Vorschriften,
2. Rüsten, An- und Ausfahren, Bedienen und Überwachen von Geräten, Apparaten, Produktionsanlagen, Abfüllanlagen und Verpackungsanlagen der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung,
3. Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität sowie Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung,
4. Beurteilen, Auswählen, Vorbereiten, Aufbereiten und Lagern von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen,
5. Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen sowie Durchführen einfacher Instandhaltungsarbeiten,
6. Durchführen von berufsspezifischen Berechnungen,

7. Erfassen und Dokumentieren von technischen Daten über den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse,
8. Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

Rechtliche Grundlagen

Die rechtliche Grundlage für den Lehrberuf „Lebensmitteltechniker“ ist die Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit, veröffentlicht im [BGBl. II 103/2008](#) vom 27. März 2008 [in Kraft getreten mit 01. April 2008].

Dort finden Sie auch das Berufsprofil (§ 2) und das Berufsbild (§ 3).

□

Anrechenbare Lehrzeiten verwandter Lehrberufe

Brau- und Getränketechnik: 1. Lehrjahr - voll

Destillateur: 1. Lehrjahr - voll

Maschinenbautechnik: 1. Lehrjahr - voll

Metallbearbeitung: 1. Lehrjahr - voll

Molkereifachmann: 1. Lehrjahr - voll

Obst- und Gemüsekonservierer: 1. Lehrjahr - voll

Produktionstechniker: 1. Lehrjahr - voll

Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft: 1. Lehrjahr - voll

Betreffend die Lehrberufe Brau- und Getränketechnik, Destillateur, Maschinenbautechnik, Metallbearbeitung, Molkereifachmann, Obst- und Gemüsekonservierer, Produktionstechniker sowie Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft wird jeweils eine Anrechnung der in diesen Lehrberufen zurückgelegten Lehrzeit auf die Lehrzeit im Lehrberuf Lebensmitteltechnik im vollen Ausmaß des ersten Lehrjahres festgelegt.

(Quelle: [BGBl. II 98/2008](#))

Ausbildungsleitfaden

Wir halten ausdrücklich fest, dass der [Ausbildungsleitfaden](#) lediglich eine unverbindliche Hilfestellung für den Lehrbetrieb darstellt.

Er wurde von einer Expertengruppe - die sich aus Ausbildungsverantwortlichen aus Mitglieds-betrieben der Lebensmittelindustrie zusammensetzt - und mit Unterstützung der Berufsschulen I und III in Wels verfasst.

Voraussetzungen für Ausbildungsbetriebe

Da die Lehrlingsausbildung Landeskompetenz ist, bitten wir Sie, sich zur Klärung dieser Frage mit der [Lehrlingsstelle Ihrer Landeskammer](#) in Verbindung zu setzen.

Diese stellt Ihnen gerne die notwendigen Informationen und Unterlagen zur Verfügung und unterstützt Sie bei der Erfüllung aller notwendigen Voraussetzungen.

Wo findet man Lehrlinge?

Wir empfehlen für Ihre Suche nach dem geeigneten Lehrling nachstehende LINKS:

<http://www.ams.at/lehrstellen/>

<http://www.jobcenter.at/lehrstellen>

<http://www.lehrling.at/>

Wo kann man Lehrstellen ausschreiben?

Beispielsweise auf folgenden Seiten:

<http://www.ams.at/lehrstellen/>

<http://www.jobcenter.at/lehrstellen>

<http://www.lehrling.at/>

Besonderer Dank:

An dieser Stelle möchten wir uns sehr herzlich bei den Mitgliedern der Expertengruppe, insbesondere bei Herrn Ing. Puschautz, Herrn Ing. Friedl, Herrn Ing. Praschl, Herrn Ing. Markl und Herrn Mag. Tagwerker bedanken, ohne deren tatkräftiges Engagement der neue Lehrberuf nicht entstanden wäre.

□

Haben Sie noch Fragen?

Wenn Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht, rufen Sie an oder schreiben Sie ein E-Mail, an:

Mag. Martin Lotz

Tel.: 01/712 21 21 56

E-Mail: m.lotz@dielebensmittel.at